Anno XXXIV — Fasc. 786 Roma, 16 Agosto 1938-XVI (*Spedizione in abbonamento postale*)

La Rivista Agricola

IMPERIAL MYCOLOGICAL 18 AUG. 1938 INSTITUTE

Fondatore e Direttore
Avv. Grand'Uff. C. A. CORTINA

SOMMARIO DEL FASCICOLO 786 (16 Agosto 1938)

Le colture arboree e il nuovo Codice Civile (*Dott. Branzoli-Zappi*) — I Parlamentari per l'agricoltura: La preoccupante diminuzione del bestiame in montagna (*Deputato Zeno Vignati*) — Ancora di « Cavour agricoltore » (*Vecchio Abbonato*) — Consociazione (*Dott. N. G.*) — Banane e derivati (*Prof. B. Bernardi*) — Il vino e le sue benemerenze (*c.n.s.a.i.*) — Curiamo le piante! — La batteriosi del grappolo (*Prof. T. Ferraris*) — Foraggi e sili (*il Georgofilo*) — Note pratiche — Coltivazione della Camomilla (*Dott. G. A. Borghesoni*) — Cronaca agraria — Dai mercati e dai campi — Rubrica di varietà — La Radio Agricola.

e

Curiamo le Piante

Si pubblica ogni quindici giorni

BESTIAME SANO E ROBUSTO

Le normali razioni alimentari per il bestiame devono essere in ogni caso integrate con

FOSFATO DI CALCIO PRECIPITATO

il sale minerale che concorre alla formazione ed all'irrobustimento delle ossa ed, in genere, a migliorare tutto l'organismo animale. Gli allevatori di bestiame devono richiedere il

FOSFATO DI CALCIO PRECIPITATO

direttamente, prontamente e totalmente assimilabile, speciale preparato dalla

"MONTECATINI,,
SOC. GENER. PER L'INDUSTRIA MINERARIA E CHIMICA
MILANO - Via P. Umberto, 18

: BOMBRINI PARODI - DELFINO :

CONTRO la ruggine del grano

"ASPORITAL,,
D'AMICO
Anticrittogamico in polvere

Si applica a secco
con comuni polverizzatori

S. A. La Commerciale B.P.D.
ROMA - Corso Umberto I, 267 - ROMA

DIREZIONE, AMMINISTRAZIONE E PUBBLICITA': Via degli Scipioni, N. 181 - ROMA (133) - Tel. 31-845

Abb. annuo Italia e Colonie L. **24** - Estero L. **34** - Abb. sem.: L. **13** - Estero L. **18** - Un fasc. L. **1,20**
Col premio gratuito e franco ***"L'Almanacco degli Agricoltori,,*** Volume di 200 pagine con 50 illustrazioni

Banca Nazionale del Lavoro

Istituto di Credito di Diritto Pubblico
Capitale L. 180.000.000

Tutte le operazioni di Banca
Servizi di esattoria e Tesoreria
Direzione Generale - ROMA

113 Dipendenze in Italia e nell'Africa Italiana - Corrispondenti in tutta Italia ed all'estero.

Sez. Autonoma per il Credito Cinematografico
Capitale L. 40.000.000
Sez. Autonoma per il Credito Fondiario
Cap. e Ris. L. 83.630.738
Sez. Aut. per il Credito Alberghiero e Turistico
Capitale L. 50.000.000
Credito Agrario - Credito Peschereccio

G.B. PARAVIA & C.

Torino - Milano - Padova - Firenze
Roma - Napoli - Palermo

VITICOLTURA

6 PUBBLICAZIONI:

BOVOLO M. - **La vite e il vino** - Guida per i corsi professionali dei contadini. Con illustrazioni **L. 3**

DOGLIANI E. - **Uve da tavola in Toscana** - Con illustrazioni nel testo e 20 tavole fuori testo **L. 4**

FABIANI C. F. - **Le viti americane e la ricostruzione dei vigneti.** Con illustrazioni **L. 5**

FABIANI C. F. - **Piante madri e viti americane innestate** - Con illustrazioni nel testo e 11 tavole fuori testo **L. 5**

TOPI M. - **La filossera della vite** - Con illustrazioni e 6 tavole fuori testo **L. 4**

TOPI M. - **Gli ibridi produttori** - Con 16 tavole fuori testo **L. 4**

Preferite sempre i prodotti nazionali

BANCA D'ITALIA

CAPITALE VERSATO L. 300.000.000

Amministrazione Centrale - ROMA

SEDI:

Ancona - Bari - Bologna - Firenze - Genova - Livorno - Milano - Napoli - Palermo - Roma - Torino - Trieste - Venezia.

SUCCURSALI

Agrigento - Alessandria - Aquila - Arezzo - Ascoli Piceno - Asti - Avellino - Barletta - Belluno - Benevento - Bergamo - Bolzano - Brescia - Brindisi - Cagliari - Caltanissetta - Campobasso - Carrara - Caserta - Castellammare di Stabia - Catania - Catanzaro - Chieti - Como - Cosenza - Cremona - Cuneo - Ferrara - Fiume - Foggia - Forlì - Gorizia - Grosseto - Imperia - Lecce - Lucca - Macerata - Mantova - Massa - Messina - Modena - Novara - Padova - Parma - Pavia - Perugia - Pesaro - Pescara - Piacenza - Pisa - Pistoia - Pola - Potenza - Ravenna - Reggio Calabria - Reggio Emilia - Roma - Rovigo - Salerno - Sassari - Savona - Siena - Siracusa - Sondrio - Spezia - Taranto - Teramo - Terni - Trapani - Trento - Treviso - Udine - Varese - Vercelli - Verona - Vicenza - Viterbo - Zara.

AGENZIE:

Aosta - Biella - Bressanone - Casale Monferrato - Cesena - Civitavecchia - Cotrone - Empoli - Enna - Faenza - Frosinone - Genova - Iesi - Iglesias - Ivrea Lecco - Lodi - Lugo - Marsala - Matera - Milano - Milazzo - Monfalcone - Monza - Napoli - Nuoro - Pallanza - Pescia - Pinerolo - Postumia - Prato in Toscana - Ragusa - Rieti - Rimini - Riva di Trento - Roma - Rovereto - San Pier d'Arena - San Remo - Sora - Tolmino - Torre Annunziata - Vibo Valentia - Vigevano - Voghera.

FILIALI NEI POSSEDIMENTI ITALIANI.

Nell'Africa Orientale: Addis Abeba - Asmara - Mogadiscio - Chisimaio - Cheren - Massaua.

Nell'Africa Settentrionale: Tripoli - Bengasi.

Nelle Isole Egee: Rodi.

BANCO DI NAPOLI

ISTITUTO DI CREDITO DI DIRITTO PUBBLICO
FONDATO NEL 1539

Fondi di dotazione e riserve Lire UN MILIARDO E MEZZO

La Banca più antica esistente nel mondo
Il più ingente complesso di fondi patrimoniali
e di riserva fra gli Istituti di credito italiani

Direzione Generale: NAPOLI

SEZIONE DI CREDITO AGRARIO:

— 21 Uffici Provinciali — 108 Agenzie autorizzate ad esercitare direttamente il credito agrario — 326 Enti intermedi
— Tutte le operazioni di credito agrario di esercizio e di miglioramento
— Credito peschereccio

Attività della Sezione nel decennio 1927-1937

Lire 3 MILIARDI 360 MILIONI di operazioni compiute
Lire 7 MILIONI erogate per premi e sussidi alle Istituzioni che svolgono opera proficua per l'agricoltura

BANCA POPOLARE COOPERAT. ANONIMA DI NOVARA
a capitale illimitato - Fondata nel 1872 - Sede Sociale e Centrale
NOVARA
Num. 6 Sedi - N. 80 succursali - N. 137 Agenzie
Sedi: GENOVA-MILANO-NOVARA-ROMA-TORINO-VENEZIA
TUTTE LE OPERAZIONI DI BANCA

DITTA
Pietro Graziani
Via Garibaldi 149 FERRARA
POZZI ARTESIANI - TRIVELLAZIONI - SONDAGGI
IMPIANTI IDRICI - IRRIGAZIONI - ACQUEDOTTI
RICERCHE MINERARIE CON PROVE DI RABDOMANZIA

Sopraluoghi e preventivi a richiesta
Le migliori condizioni e prezzi
L'esecuzione più accurata

Ditta di fiducia dei R.R. Ministeri
Enti parastatali
comunità religiose ecc.

COL TELEFONO
non v'è isolamento
Il telefono sopprime le distanze
Il telefono è vita
La Società Telefonica Tirrena (T. E. T. I.) ha diffuso grandemente i servizi telefonici rurali nella sua vasta zona di concessione (Liguria - Toscana - Lazio - Sardegna)

PARIS - LION - MEDITERRANEE
Meta di belle vacanze
in tutte le stagioni
in MONTAGNA e al MARE
Alpi - Giura - Borgogna
Provenza - Costa Azzurra
Partite colla P. L. M.
Ufficio di ROMA: - Via del Tritone

INDIRIZZI UTILI

Allevamenti vari

Azienda Agricola VENTURI
GALLIERA (Bologna)
Il più importante allevamento italiano di Pecore Caracul e Nutrie
É Concessa la visita all'allevamento
Si forniscono notizie ed istruzioni.

CONIGLI - CANI
POLLI - INCUBATRICI
CHIEDERE LISTINO
Premiato Stab. di Avicoltura
L. Pochini - Settignano (Firenze)
Chiedere listino gratis
Volendo il catalogo franco raccomandato spedire L. 5

Dott. LINO ZANONI
CARPI (Modena)
LIVORNESE selezionata
CONIGLI da carne e pelliccia
COLOMBI - FARAONE - FAGIANI - TACCHINI
Chiedere listino rimettendo francobollo da cent. 50

Premiato Grande Allevamento del
Pappagallino ondulato d'Australia
in tutti i colori esistenti
Geom. Roberto D'Orazio
Via Arcipeschieri „ MESSINA

Vivai e viti

Premiato Stabilimento Alberifrutticolo
G. FAGNOLI & Figli
TERRA DEL SOLE (Forlì)
PIANTE FRUTTIFERE, D'ORNAMENTO
OLMI PUMILA
Viti - Semi - Rosai ecc.
CATALOGO GRATIS A RICHIESTA

VIVAIO SCUOLA
E. OTTAVI
CECCANO (Roma)
Barbatelle e tralci di viti nostrane ed americane delle miglior specie e varietà.
Viti innestate su ceppo americano. — Prezzi modici
Chiedere catalogo

Viti Americane e Alberi da Frutto
da preferirsi
ANTONINO BUCCA
MILAZZO (Messina)
Domandare catalogo gratis

Mangimi per bestiame

Pollicoltori
sia per l'acquisto dei vostri mangimi completi e composti, che materie prime separate, chiedete listino di vendita direttamente alla
Fabb. It. Mangimi concentrati "ALADINA„
Milano - Rogoredo - Cas. Post. 3

Enologia

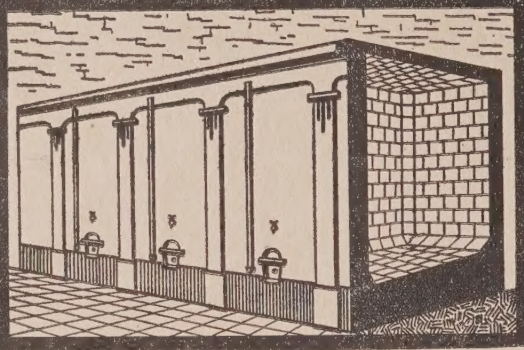
VINI SEMPRE SANI
Ditta Cav. G. B. RONCA
Verona - Piazza Erbe, 28
Conservatrice - Disacitante
Chiarificante - Rigeneratore
Sale composto speciale
BREVETTO N. 2723

Disinfettanti

CREOLINA
Disinfettante antisettico - Deodorante potente - Rimedio eccellente e consigliato da primarie autorità scientifiche
Contro l'AFTA EPIZOOTICA nè caustica nè tossica
DIFFIDARE DELLE CONTRAFFAZIONI NOCIVE
ed esigere sempre il vero nome "CREOLINA„
Vendesi in tutte le buone Farmacie e Drogherie
Unico fabbricante GUGLIELMO PEARSON Sampierdarena

BOTTI IN CEMENTO

CON O SENZA RIVESTIMENTO DI VETRO



PER VINI · LIQUORI · OLII

Prima Ditta specializzata in Italia dal 1884

BORSARI & C MILANO VIA SILVIO PELLICO 7

SGARAVATTI SEMENTI PADOVA

Le più vaste colture d'Italia per le sementi selezionate

CATALOGO GRATIS

PREMIATA DITTA ORTICOLA

Paolo Bartolozzi & F.gli

PISTOIA

È uscito di recente, sempre più completo il

Nuovo Catalogo Illustrato

Più che un Catalogo è un Vademecum del frutticultore moderno, trattando, sia pure succintamente, ma con chiarezza, molti importanti argomenti inerenti alla frutticultura moderna.

Si spedisce ovunque contro rimborso delle spese postali (cent. 50).

PIANTE

DA FRUTTO - DA PARCO - DA GIARDINO E PER L'AGRICOLTURA

SGARAVATTI SAONARA PADOVA PIANTE

250 Ettari di coltura Un secolo di vita

CATALOGO GRATIS

La pubblicità è il companatico degli affari — chi non ne fà, si riduce a pane ed acqua.

L'ECO DELLA STAMPA

Via Giuseppe Compagnoni, 28 - Milano

ricerca attentamente ed ininterrottamente sulle pubblicazioni periodiche, tutto ciò che si riferisce alla vostra persona, alla vostra industria, al vostro commercio.

Chiedere condizioni di abbonamento con semplice biglietto da visita.

L'ARALDO della STAMPA

legge e ritaglia tutti i giornali e riviste del Mondo

Agricoltori, chiedere schiarimenti a

Piazza Campo Marzio, 3 - Roma

Telefono 65-867

RADIOMARELLI

Anno XXXIV — Roma, 16 Agosto 1938-XVI — Fascicolo 786

La Rivista Agricola

SI PUBBLICA OGNI QUINDICI GIORNI

Le classi agricole, generalmente le più numerose, hanno ovunque una grande influenza sulla sorte della Nazione.

Dalla lettera di Re Vittorio Emanuele III all'on. Giolitti - 24 gennaio 1905

Onorificenze: Medaglia d'Argento all'Esposizione Internazionale di Milano 1906 — Grande Medaglia d'Oro al "Merito agrario" del Ministero di Agricoltura 1909 — Due Medaglie d'Oro e un Diploma d'onore all'Esposizione Internazionale di Torino 1911 — Gran Diploma d'onore all'Esposizione Internazionale di Torino 1928.

Abb. Annuo L. 24 - Estero L. 34 - Semestre L. 13 - Estero L. 18 - Un fasc. L. 1.20 - Abb. sostenitore L. 50.
Direzione, Amministrazione e Pubblicità: Via degli Scipioni, 181 - Roma (133) - C. c. postale n. 1-12895 - Tel. 31845

Le colture arboree e il nuovo Codice Civile

Il progetto del nuovo Codice Civile non si occupa delle colture arboree; ma noi che le amiamo ci occupiamo del nuovo Codice Civile in preparazione.

Nel nuovo testo redatto da apposita Commissione di giuristi viene creato il « *patrimonio familiare* » per « assicurare la prosperità economica dell'organismo familiare che costituisce una entità etica ben definita » e si ammette anche il fidecommisso a favore di enti pubblici con tendenza ad estenderlo, con opportune limitazioni, anche ai privati.

Ciò è molto, ma noi vorremmo qualcosa di più ancora, non nel nostro interesse, ma nell'interesse dell'economia nazionale, per dare un reale e duraturo incremento alle colture arboree, pioppi, olivi e boschi.

Il Regime, anche prima di iniziare la campagna per l'autarchia, ha cercato di raccomandare e favorire tali colture ed ha fatto molto con la sua opera diretta, mentre l'opera dei privati non ha corrisposto agli incitamenti del Regime.

Per i pioppi il Governo ha emanato la circolare 15 novembre 1934 n. 33527 per raccomandare a tutti gli organi del Regime una intensa propaganda presso gli agricoltori e col Decreto-Legge 18 giugno 1936 n. 1338 ha disposto speciali facilitazioni ed esenzione di tasse.

Per gli olivi il Governo ha stanziata una spesa di 40-45 milioni per dare incremento alla olivicoltura. Per la ricostituzione dei vecchi oliveti si calcola una spesa di 15-20 lire per pianta e viene assegnato un contributo di L. 5 per pianta. Per innestare le zone coperte da olivastri si calcola una spesa da 2000 a 5000 lire per ettaro ed il Governo assegna un contributo del 30 per cento.

Per l'impianto di nuovi oliveti si calcola una spesa di circa L. 5 per pianta e viene elargito per ciascuna un contributo di L. 2,50.

Pei boschi è il Governo che fa tutto, e bene, a mezzo della milizia forestale appositamente costituita. Il Regime svolge intensa propaganda per il rimboschimento ed ha rimesso in onore la festa degli alberi istituita molti anni or sono da Guido Baccelli quando era Ministro della Pubblica Istruzione. Ma tutto ciò è ancora poco di fronte al grande fabbisogno di legna e di legname da lavoro che siamo costretti ad importare in sempre maggior copia.

E allora?

Non bastano le disposizioni negative che vietano l'abbattimento degli olivi e regolano il taglio degli alberi d'alto fusto.

Non basta la propaganda svolta dagli organi del partito, non basta la festa degli alberi, non bastano i rimboschimenti compiuti dalla milizia forestale, non bastano i concorsi e contributi elargiti dal Governo, non bastano i rimboschimenti compiuti qua e là da qualche proprietario.

Per risolvere un problema che investe un terzo d'Italia, « *per risuscitare sui monti della Patria il verde manto di boschi che ne completerà la bellezza imperiale* » (come disse il Duce nel messaggio ai Forestali d'Italia); perchè le sottostanti colline siano coperte tutte di olivi, occorre l'azione concorde e simultanea della Stato, dei Comuni ed altri Enti proprietari di zone montane e di tutti i possessori di terre collinose o alpestri.

Lo Stato compie già una opera grandiosa di rimboschimento diretto nelle proprietà forestali demaniali.

I Comuni, le Provincie, le Opere Pie e tutti gli Enti Morali e religiosi che sono proprietari di vaste zone montane debbono essere obbligati a rimboschirle, anche contraendo appositi mutui a speciali condizioni di favore. Per questi Enti avrà grande efficacia l'istituto del fidecommisso che rientra timidamente nel nuovo Codice Civile.

I privati proprietari debbono essere indotti a rimboschire o a piantare oliveti da una radicale riforma legislativa.

Il concetto liberale della vecchia democrazia che la proprietà debba essere svincolata da ogni legame giuridico, abolendo maggioraschi, primogenitu-

re, fidecommissi, ecc. non ha portato i benefici frutti che i liberali si ripromettevano; ha invece contribuito a facilitare la distruzione degli oliveti e dei boschi a discapito dell'economia nazionale, poichè il carattere precario della proprietà induce allo sfruttamento immediato senza nessuna preoccupazione per l'incerto ed ignoto avvenire.

Il « patrimonio familiare » è un primo passo ma insufficiente. I beni che lo costituiscono restano vincolati fino alla maggiore età dell'ultimo dei figli, o fino allo svolgimento del matrimonio quando manchi la prole. Il nuovo istituto non può indurre nessuno a piantare olivi o boschi. Chi pianta pioppeti, oliveti o boschi non pianta per sè nè per la famiglia presente, ma per la famiglia avvenire.

Si potrebbe disporre che, quando il patrimonio familiare è costituito da pioppeti, oliveti o boschi o da terreni che vengana destinati a tali colture, il vincolo familiare venga prorogato sino a che gli oliveti siano in pieno reddito e i pioppeti e boschi siano giunti a maturazione per il taglio.

Ma si può, ed oso dire si dovrebbe, fare di meglio, consentire cioè che pioppeti, oliveti e boschi e tutti i terreni destinati alla bonifica vengano sottoposti a vincolo fidecommissario.

Quando si abbia la certezza che queste coltivazioni resteranno in retaggio ai successori, e coi lauti redditi futuri assicureranno il benessere della discendenza, allora, in pochi anni, tutte le nostre colline si copriranno di oliveti, le montagne di boschi, le zone acquitrinose di pioppi e l'Italia avrà raggiunta la completa autarchia per l'olio, per la carta, per la cellulosa, pel legname e per tante altre produzioni accessorie.

Giacchè il nuovo Codice Civile ha abbandonato i preconcetti del vecchio liberalismo politico per una più equa tutela degli interessi della famiglia e della nazione, compia l'ardita riforma consentendo che vengano sottoposte a vincolo fidecommissario le proprietà che vengono migliorate o piantate a beneficio dei posteri.

I nostri successori, i posteri, ne godranno i benefici ed essi giudicheranno con grata ammirazione la nostra lungimirante previdenza che avrà assicurata, non la sola « prosperità economica dell'organismo familiare », ma la prosperità economica della nostra patria.

Vedo come in un sogno radioso la nostra bella Italia tutta copletamente bonificata, vedo le zone acquitrinose coperte da lussureggianti pioppeti, le colline ricche di fiorenti oliveti, le montagne ammantate di folte foreste. Vedo regolato il regime delle acque, evitati i danni delle inondazioni e della siccità, migliorato il clima, scomparsa totalmente la malaria.

Vedo un maggior benessere generale, aumentato notevolmente il bestiame, ripopolate le zone montane, cessata totalmente l'importazione dall'estero del legname e di tutte le sue derivazioni, nonchè di tutti i prodotti agricoli d'ogni specie.

E' un sogno che però può avverarsi fra 50 anni soltanto; un sogno che i nostri figli o nipoti vedranno realizzato, se si avrà il coraggio di tornare ora al fidecommisso forestale.

E. Branzoli-Zappi

I PARLAMENTARI PER L'AGRICOLTURA

La preoccupante diminuzione del bestiame in montagna

Nei riguardi dell'attività armentizia si è dovuta notare, per ragioni diverse e complesse, una diminuzione preoccupante dei capi di bestiame specialmente ovino e caprino.

Gli ovini che nel 1926 erano 12.320.000, nel 1930 si sono ridotti a 10.043.000 e nel 1936 ad 8.862.000 con una diminuzione di 3 milioni e mezzo di capi circa. I caprini da capi 3.085.000 nel 1918, si sono ridotti a capi 1.887.900 nel 1930 ed un milione 794.600 nel 1936, con una diminuzione di 1,290.400 capi.

Questa situazione, veramente preoccupante, è tale da indurci a riflettere seriamente sulle provvidenze atte non solo ad arginarla, ma altresì a rimediare al male verificatosi.

Per quanto concerne le capre, noi riteniamo che effettivamente sia dovuta, in larga misura, al grande sviluppo che esse avevano raggiunto in alcuni luoghi e sopratutto al disordine col quale venivano fatte pascolare, la degradazione di rilevanti superfici dei nostri boschi. Vero, è che in molte zone in cui le capre si sono ridotte di numero, il bosco sta risorgendo a nuova vita; di questo stesso parere è, non solo la milizia forestale, ma anche il Comitato nazionale forestale. Pur tuttavia, non si può nascondere che tale politica ha sottratto alla montagna, e in maggior misura a quella più povera, un reddito che — accettando, ciò che comunemente è ammesso, un reddito per ogni capo che supera le lire 80 annue — si aggira sul centinaio di milioni; il che vuol dire — tenuta presente la effettiva popolazione di montagna colpita — una diminuzione di reddito che, nel caso esso venga uniformemente ripartito, rappresenta forse non meno di 500 o 600 lire annue per famiglia.

Cosa questa tutt'altro che trascurabile, quando si rifletta alle limitatissime sorgenti di reddito delle famiglie montanare, e che può divenire insopportabile allorchè si unisca alla diminuzione di altri cespiti e ad un certo gravame fiscale. Se perciò, per salvaguardare i boschi che costituiscono un preziosissimo patrimonio per la Nazione, si è ritenuto necessario ridurre e disciplinare l'allevamento delle capre, occorre che tale sacrificio imposto alla montagna sia compensato con altre opportune provvidenze tra cui — essenzialissime — il miglioramento dei pascoli per permettere un diverso orientamento nell'allevamento zootecnico e l'alleggerimento fiscale.

Per quanto concerne il miglioramento dei pascoli, potremmo citare — anche in Italia — numerosi e significativi esempi di pascoli mal ridotti che, mediante la rigenerazione della cotica erbosa e laute concimazioni, si sono trasformati in veri e propri prati falciabili, capaci di fornire 30 e più quintali di fieno per ettaro. Interessantissime sono, a tale proposito, le esperienze condotte nell'Alto Appennino modenese dalla Regia stazione sperimentale agraria di Modena.

In tale campo ha molto lavorato, e con successo, il Segretariato della montagna. Occorre che la preziosa opera svolta da tale Ente, opera che si sviluppava con una appropriata azione di intensa propaganda e di assistenza ai montanari nello svolgimento delle varie e complesse pratiche, sia continuata col massimo fervore.

Le opere di miglioramento dei pascoli sussidiate dallo Stato dal 1929 al 1937, sono di ben 111.600.000 lire; ma nello svolgimento di tale programma, veramente considerevole — e che non

trova alcun anche lontano riscontro nell'attività svolta nello stesso settore di governi prefascisti — si nota una considerevole flessione dopo il 1934-35, flessione che fa scendere le opere sussidiate nei pascoli montani, dai 25 milioni del '34-'35, a circa 9 milioni del '36-'37. Tale rallentamento nell'opera bonificatrice dei pascoli montani è certamente spiegabile con le gloriose recenti vicende che ci hanno portato alla conquista dell'Impero; ma siamo certi che essa verrà ora ripresa, con rinnovato fervore.

Con i 2.339.670 ettari cui si fanno ascendere i pascoli della montagna, e che attendono al lato dei boschi l'opera migliora-trice, la montagna italiana potrà veramente divenire la grande fornitrice di carne e di lana per la pianura, concorrendo considerevolmente ad eliminare i 700-800 mila quintali di carne di cui siamo ancora annualmente deficitari. Frattanto, ci piace rilevare come il bestiame ovino e caprino della montagna abbia, con il 1936, toccato il punto di maggior flessione ed accenni ora ad una ripresa: gli ovini infatti, come ben mette in evidenza la chiara relazione del camerata Borghese, da 8.862.000 si sono portati nel 1937 a 9.095.000 ed oggi sono certamente ancora aumentati; i caprini, da 1.794.000 sono saliti ad 1.803.000. Ciò indubbiamente è dovuto, per gli ovini, alla sana politica dei prezzi e degli ammassi lana praticati dal Governo fascista; per le capre, ad un migliore disciplinamento nel pascolo di detto bestiame.

Ma abbiamo detto che oltre ai boschi ed ai pascoli, esiste in montagna il problema della piccola proprietà coltivatrice che sorge intorno ai piccoli centri abitati od in fondo alle valli ed in cui il montanaro integra la propria attività con quella svolta nei più lontani terreni pascolivi e boschivi. Tale piccola proprietà coltivatrice, come e più di quella di pianura, soffre dei noti mali della polverizzazione e della dispersione. La piccola proprietà di montagna oltre a tutti gli inconvenienti connessi col deprecato fenomeno della polverizzazione, ha l'aggravante di una maggiore fertilità del terreno e di una relativa minor disponibilità di superficie agraria, che rende più socialmente sentito il disagio per la perdita di superficie coltivabile provocata dalla frammentazione. Occorre perciò affrontare e risolvere tale problema, che del resto non è esclusivo della montagna, tenendo conto di particolari situazioni e della esperienza in tal campo acquistata in altri Stati.

Un altro male che affligge la proprietà coltivatrice di montagna è quello dell'eccessivo gravame fiscale. Non si dice ormai cosa nuova, affermando che il reddito dei terreni coltivi di montagna è tutto reddito di lavoro mal compensato, e non reddito di capitale. Sarebbe perciò un atto di vera giustizia procedendo, se non ad un annullamento, almeno ad un parziale alleggerimento fiscale sopratutto in quelle piccole proprietà ove più viene applicata la diuturna tenace opera coltivatrice del montanaro.

Concludendo, i problemi sui quali ho inteso richiamare l'attenzione degli onorevoli Camerati sono i seguenti:

1°) quello del necessario miglioramento dei boschi esistenti; miglioramento che dovrà procedere a fianco della politica dei nuovi rimboschimenti, perchè è con esso che più rapidamente e più economicamente si potrà giungere all'autarchia in fatto di assortimenti legnosi. In attuazione di tale piano, occorre disporre il passaggio dei boschi comunali male amministrati, sotto la diretta gestione dello Stato.

Tale passaggio deve attuarsi con azione graduale e allorchè l'autorità competente — così come afferma la mozione approvata dal Comitato corporativo centrale — ne ravvisi le opportunità;

2°) miglioramento dei pascoli montani, continuando ed intensificando l'opera già svolta dal Segretario della montagna;

3°) ricomposizione fondiaria e sgravi fiscali, specie per le piccole proprietà coltivatrici montanare.

I citati problemi sono fondamentali.

Il Duce, perchè essi siano studiati ed inquadrati compiutamente, ha approvato la costituzione di un Comitato intercorporativo per la difesa della economia della montagna. Tale Comitato ha già iniziato proficuamente i propri lavori.

Gli organi a cui demandare l'attuazione del programma di rigenerazione della montagna esistono già. Un migliore coordinamento di essi è forse possibile. Tali organi, come è noto, sono: la valorosa Milizia forestale la quale, alla preparazione tecnica che si affinerà sempre più nella Accademia militare forestale ora inaugurata, unisce il meraviglioso spirito di abnegazione e di sacrificio che tante gloriose prove ha fornito in Italia nel silenzioso e diuturno adempimento del proprio dovere, ed in Africa per la conquista dell'Impero;

il Comitato nazionale forestale che, oltre ai meriti squisitamente forestali, specie per la creazione di una coscienza forestale del popolo, si sta ora acquistando, sotto la presidenza di Vito Mussolini, altre benemerenze nel campo della pioppicoltura, per il raggiungimento dell'autarchia nel settore dei compensati e della cellulosa.

Tali organi potrebbero essere affiancati dal gruppo dei tecnici forestali liberi professionisti, che ho l'onore di dirigere e che è formato da provetti tecnici i quali, dopo aver compiuto i loro regolari studi agrario-forestali, hanno acquistato una preziosa esperienza nelle condotte forestali, nel Segretariato della montagna e, infine, nella amministrazione forestale, che essi hanno lasciato ancora fisicamente idonei per esigenze di organico. Detti tecnici possono essere utilizzati in mansioni professionali e di propaganda.

I Dopolavoro, per esempio, potrebbero valersene, dove è possibile, per le organizzazioni, in atto, dei volontari della montagna.

Chiudo la mia breve esposizione con la certezza che il Governo fascista, come ha risolto problemi secolari che sembravano insolubili, e che molto ha già operato nel campo forestale, risolverà anche questo poderoso problema.

La montagna potrà così divenire la generosa dispensatrice, al piano, di energia elettrica, di legname, di carne e potrà dare vita tranquilla e serena ai bravi montanari, i quali null'altro domandano se non di restare a presidio della loro terra resa più ospitale, pronti ad accorrere numerosi e con spirito e muscoli saldi ad ogni chiamata della Patria.

Sarà questo, indubbiamente, il maggior monumento che l'Italia fascista avrà innalzato all'indimenticabile Arnaldo, apostolo dei boschi e della montagna.

ZENO VIGNATI

Ancora di "Cavour Agricoltore„

Un nostro antico abbonato — uno di quei simpaticissimi "gentiluomini campagnoli" che ancora si trovano e si ammirano in qualche parte del nostro vecchio Piemonte, ci scrive da Torino:

Ho letto con vero piacere i vostri articoli su Cavour e Garibaldi agricoltori, *ed aspetto di leggere quello preannunziato su Verdi. Quanto al grande statista piemontese — il* tessitore *delle fortune d'Italia — vi posso aggiungere qualche dato che tolgo dagli scritti di Don Antoniotti, il benemerito sacerdote agrario per eccellenza. Eccoveli:*

« Il conte Camillo Cavour, prima d'essere uno statista sommo, fu ardito e benemerito agricoltore.

Quando il 12 novembre del 1831 fu dispensato dal servizio militare, scriveva a suo padre: « Smettendo la uniforme mi occuperò con gran piacere dell'agricoltura ». Infatti iniziò subito la sua carriera di agricoltore a Grinzane, in un esteso podere appartenente alla sua famiglia e tosto con norme razionali vi impiantò un grandioso vigneto di 200 mila viti.

Nel 1832 accettò la carica di sindaco a Grinzane, che tenne per ben 17 anni. Nel 1834 si rivela scrittore di polso in argomenti di agricoltura. Nel 1835 assume anche la direzione del podere in Leri, proprietà di sua famiglia, da dove scriveva: « Tutti i giorni apprezzo sempre più la virtù tranquilla della vita dei campi... Né mi staccherei dalle cure campestri senza provare un vivo dispiacere ».

Nel 1836 dà a Santena grande sviluppo alla coltivazione dell'asparago ed inizia la coltivazione della barbabietola. Nel 1840 introduce nel Piemonte il guano e promuove la prima fabbrica di concimi. Nel 1842 illustra la produzione dei cereali con due classici lavori; e traccia un quadro stupendo della vita campestre e della missione dei gentiluomini campagnuoli.

Nel 1848 propone la costituzione di una grande cooperativa di bachicultori. Dopo poco toccava con maestria le questioni riflettenti l'agricoltura nel *Risorgimento* che aveva fondato in Torino con alcuni amici, e nei suoi discorsi in Parlamento ».

Vecchio abbonato

BANANE E DERIVATI

Il consumo totale delle banane nei principali paesi del mondo si può calcolare sui 18/20 milioni di quintali all'anno. Il consumo maggiore è rappresentato dagli Stati Uniti con 9 milioni di quintali e mezzo, a cui fanno seguito l'Inghilterra e la Francia.

Qualche dato statistico

In Italia l'uso delle banane si può ritenere che risalga ad una trentina di anni fa, ma il consumo, sino a pochi anni or sono, è stato sempre molto modesto, forse per il prezzo, ma anche perchè la banana veniva considerata un frutto esotico di gran lusso e di conseguenza comparive sulle mense solo in casi eccezionali.

La coltivazione dei banani nella nostra Somalia ha permesso di generalizzarne l'uso anche tra di noi ed il consumo è andato sempre più aumentando ed è tuttora in continuo aumento.

Dal 30 giugno 1936 al 30 giugno 1937, per riferirci a dati più recenti, in Italia si sono consumati 203.133 q.li di banane mature, prodotte tutte dai Consorzi di Colonizzazione della Somalia.

Hanno contribuito a ciò non solo la simpatia dimostrata per le banane dagli acquirenti, ma anche le provvidenze prese opportunamente dal Governo Fascista e, in modo speciale, la creazione della « Regia Azienda Monopolio Banane », alle dirette dipendenze del Ministero dell'Africa Italiana, che risale al 1 gennaio 1936.

La « Regia Azienda Monopolio Banane » (Ramb), ha infatti, fra gli altri, il compito di provvedere al trasporto delle banane nei nostri porti e sui principali mercati, non solamente per fornirle ai nostri consumatori, ma anche per creare un grande mercato di esportazione di quel prelibato frutto per le nazioni vicine.

Sta di fatto che nell'esercizio 1936-37 la Ramb *ha importato in Italia 182.000 q.li di banane acquistati dai Consorzi di Colonizzazione della Somalia; nell'esercizio 1937-38, q.li 272.000. Nell'esercizio 1938-39, cioè in quello in corso, saranno acquistati complessivamente 415.000 q.li.*

Questi quantitativi, che, come si vede, sono in continuo e sensibile aumento, sono destinati al consumo nel Regno e nell'Africa Orientale Italiana, alle lavorazioni industriali e alla esportazione

Siamo certi che, date le possibilità di estensione della coltura del banano nella Somalia, specie nel comprensorio di Genale, dato il valore alimentare delle banane e in seguito al grande impulso che la Ramb *dà a tutta l'organizzazione del commercio del prezioso frutto ad opera dei suoi valorosi dirigenti, i dati di consumo aumenteranno sempre più.*

Ed è da augurarselo, perchè il commercio delle banane del nostro Impero Africano, conquistato con l'eroismo dei nostri soldati, valorizzerà sempre più le nostre terre d'oltre mare.

Banane da cuocere e banane da frutto

Narra una leggenda ebraica che la Musa, quella che produce le banane da cuocere, sia stata chiamata paradiasiaca, *perchè, vegetando nel Paradiso Terrestre, avrebbe dato quel « frutto proibito » di buona memoria, che fece peccare Eva ed Adamo, la Musa invece, che produce le banane da frutto, sarebbe stata appellata* sapientium, *cioè dei sapienti, perchè all'ombra delle sue grandi e magnifiche foglie, frastagliate dai venti africani, solevano assidersi, per riposare e meditare, gli uomini saggi.*

Certo è che anche la pianta delle banane e le diverse Muse hanno una loro storia legata alla leggenda e di grande interesse ed egualmente importanti sono i loro prodotti.

Nella nostra Somalia si coltiva la Musa Cavendishii, che da prodotti da mangiare maturi o da trasformare.

« Difficile sarebbe ora — scrive il prof. Parodi — per chi viaggia nel Tropico e sub tropico di tutto il mondo, ma particolarmente nel settore americano, cercare di volere posare l'occhio senza incontrare una pianta di banana. Oggi questa preziosa pianta, il cui frutto Disraeli definì « la cosa più deliziosa che esista al mondo », forma, ripeto, con il riso, l'alimento base di quei popoli ».

Infatti le banane da cuocere sostituisono il pane; le banane da frutto maturo offrono il più squisito alimento. Esportate queste ultime nei paesi freddi e temperati, esercitano una speciale e irresistibile attrazione, soddisfano il palato con il loro squisito profumo e forniscono elementi nutritizi, che danno energia e salute.

Raccolta delle banane e trasporto

Come si è detto, le nostre banane da mangiare mature sono coltivate nella Somalia e più precisamente nel Comprensorio di Genale. La Ramb *le acquista dai Consorzi di Colonizzazione e l'ecarica sulle proprie motonavi bananiere, vere meraviglie di tecnica di ingegneria navale, appositamente costruite, due, delle quattro unità, nei Cantieri Riuniti dell'Adriatico, Trieste e Monfalcone; le altre due nel Cantiere Navale Ansaldo, a Genova-Sestri.*

Queste quattro unità rappresentano un'altra grande affermazione di volontà e di potenza del Governo Fascista e la massima perfezione per il trasporto delle banane, le quali abbisognano durante il viaggio di una temperatura costante di circa 12 gradi, un giusto grado di umidità ed una certa ventilazione.

Inoltre le navi bananiere, alle possibilità precedenti, uniscono una grande velocità. Le motonavi Ramb *infatti compiono il percorso da Genova a Merca in 10 giorni circa e in soli 5 giorni da Massaua a Genova con un carico totale di 2300 tonnellate. Hanno un impianto frigorifero perfezionatissimo e motori potenti a nafta.*

Le banane sono raccolte in apposite stive in cui trovano le necessarie condizioni di conservazione e di maturazione. Il trasporto viene fatto lasciando le banane sui caratteristici grappoli detti « caschi » e sui nostri mercati vengono in tal modo vendute.

Valore alimentare delle banane

Sino ad oggi, a partire dal 1936, e cioè all'inizio della gestione della Ramb, *il prezzo delle banane, praticato dai rivenditori al dettaglio ha oscillato tra un minimo di L. 4 il chilo ad un massimo di L. 4,60.*

Prezzo modesto se si pensa che la Somalia dista dall'Italia circa 9000 chilometri; vero miracolo derivante da una perfetta organizzazione e da una tecnica sagace.

Il consumatore italiano, prima della creazione della Regia Azienda Monopolio Banane, e più precisamente dal 1931 al 1935 aveva pagato molto di più le banane, giacchè il prezzo di vendita al pubblico era oscillato da un minimo di L. 4,70, ad un massimo toccato nello stesso anno 1931, di L. 6 il chilo (prezzo medio).

Inoltre, se confrontiamo i nostri prezzi con quelli medi di vendita al pubblico nei principali paesi d'Europa, possiamo persuaderci che noi abbiamo il prodotto a più basso prezzo o a pari prezzo; infatti la Romania paga le banane a L. 23 il chilo, la Polonia 12,50, la Jugoslavia L. 7,50, la Germania L. 9. Solo il Belgio paga le banane un prezzo medio di L. 3,10; la Gran Bretagna, la Francia, l'Olanda pagano le banane quanto noi.

Ma il prezzo di L. 4,20 il chilo, quale è quello medio nostro, è modesto se si riflette al valore alimentare che hanno le banane mature.

Per dare una idea di tale valore può bastare la comparazione delle banane con altri frutti nostrani.

Così 100 grammi di polpa di banane — quella contenuta in una banana rappresenta il 70 per cento del frutto — corrispondono a 123 grammi di fichi freschi, a 130 di ciliege, a 147 di prugne fresche, a 154 di pesche, a 156 di mele, a 158 di pere, a 190 di uva, a 192 di arance, a 227 di fragole da giardino o di mandarini, a 333 di popone, a 445 di pomodoro fresco, a 625 di cocomero.

E se si volesse dire che la comparazione è un po' empirica, perchè ogni frutto ha le sue peculiari caratteristiche nutritive, possiamo aggiungere che la banana matura è alimento completo, perchè provvisto di tutti gli elementi della nutrizione e in distribuzione armonica.

Sono presenti infatti oltre a piccole quantità di sostanze proteiche e a traccie di grassi, gli idrati di carbonio per circa il 20 per cento in forma di zuccheri solubili, i sali minerali più importanti e le vitamine, specie la A e la C. Le banane mature di conseguenza sono un alimento completo specialmente energetico e regolatore delle funzioni del nostro organismo, adattissimo a tutte le età, ma in modo speciale per i bambini e per i vecchi.

Alcuni prodotti derivati dalle banane

Le banane immature possono essere trasformate in farina e questa può sostituire la farina raffinata di cereali ed essere usata in alcuni prodotti dietetici, come farine latee, farine alimentari supernutritive ed anche per la preparazione di biscotti, ecc.

In commercio avremo presto vari prodotti in cui entrerà la farina di banane; le massaie potranno sbizzarirsi a preparare gustosissimi manicaretti ad alto valore alimentare e adatti non solo per i sani, ma anche per le persone convalescenti, esaurite, deboli, per i vecchi e per le nutrici. Ce ne saranno anche e soprattutto per i bambini, i quali, alimentati con farina di banane, si irrobustiranno e cresceranno più rapidamente.

Saranno infine messe in commercio quanto prima le banane essicate sul principio di altri frutti; anche queste sono molto gustose ed hanno un alto valore alimentare.

DOTT. BERNARDO BERNARDI.

Il vino e le sue benemerenze sociali ed economiche

Contro la grave accusa mossa di recente al vino dalle colonne di qualche giornale e rivista, d'essere causa di degenerazione della razza, sono insorti giustamente insigni fisiologi e profondi conoscitori del problema vitivinicolo italiano.

Fra gli altri il Prof. G. Dalmasso, Direttore della R. Stazione Sperimentale di Viticoltura ed Enologia di Conegliano, ha messo in chiara luce, sulla scorta dei risultati di inchieste e di dati raccolti in Italia e all'estero, quali sono le prerogative alimentari del vino e l'importanza economica che esso riveste per il nostro Paese.

Il vino è un alimento soprattutto per l'alcole che contiene (come media, in ragione del 10%). Il malfamato alcole si sa oggi matematicamente che, consumato in dosi moderate e in soluzioni diluite, come appunto nel vino, è direttamente assorbito e può rimpiazzare entro certi limiti in una razione alimentare quantità isodinamiche d'altri alimenti termodinamogeni.

Il vino contiene inoltre, una quantità di altri elementi. Gli acidi del vino (tartarico, malico, tannico, succinico, acetico ecc.) costituiscono un elemento addizionale che accelera la digestione delle sostanze amidacee e albuminoidi e aumenta le secrezioni alcaline, biliare e pancreatica. Tali acidi hanno un'azione battericida, che è stata ben dimostrata.

Ancora il vino ha un complesso contenuto minerale la cui azione non è davvero trascurabile. Secondo statistiche condotte in Francia dove la media generale dei decessi per affezione cancerosa è di 96 per 100.000 abitanti, questa discende a 73, 66, 64, 59 nei dipartimenti più viticoli della Francia, per elevarsi a 109, 113, 115, 124, 138, 141 in quelli meno vitati

Il vino, infine, è il migliore alleato contro l'alcole, cioè contro i distillati, che sono i veri nemici della salute del popolo, specie dei lavoratori.

Bisogna quindi giudicare con maggiore serenità questa nostra bevanda millenaria, che è legata — l'ha detto anche Benito Mussolini — alla stessa civiltà della razza bianca. Non si dimentichi poi che all'attivo del vino non vi sono soltanto gli 800 milioni di lire che esso apporta all'erario, ma i 300 milioni di oro, che esso ci fa introitare dall'estero; il mezzo miliardo circa di sottoprodotti della vinificazione (e potrebbero essere anche assai più); il capitale, investito in vigneti e cantine, di circa 40 miliardi; ma, sopratutto non si dimentichi il mezzo miliardo di giornate di lavoro che la vite dà alle nostre forti genti rurali.

Nè si dimentichi che nessun'altra coltura come quella della vite è così strettamente legata all'incremento demografico (e le statistiche lo dimostrano eloquentemente) nessun'altra pianta come questa sembra creata apposta per mettere in valore la non facile terra italiana e il nostro clima, che non è certo il più favorevole a tant'altre colture... che sovente godono le maggiori simpatie degli economisti improvvisati.

(*c. n. s. a. i.*).

Curiamo le Piante!

(La Batteriosi del Grappolo)

Mentre fino a questo punto le manifestazioni peronosporiche si sono presentate molto limitate e circoscritte solo a zone o località ove si sono verificate nel giugno-luglio periodi nebbiosi o piovosi con poche conseguenze dannose e facilmente ostacolate da irrorazioni empiriche, verso la seconda metà di giugno e fin verso la prima decade di luglio in alcune regioni dell'Italia Superiore (Basso Piave nel Veneto, Bresciano, in Lombardia) si ebbero attacchi al grappolo di una malattia molto simile alla ben nota *allessatura*, ma non provocata da Peronospora.

Ebbi occasione di esaminare numerosi campioni di questa alterazione durante la mia permanenza a Conegliano Veneto, in qualità di R. Commissario agli esami di Stato presso quel R. Istituto Tecnico Agrario, specializzato per la Viticoltura ed Enologia. Eseguii detti esami nel gabinetto fitopatologico dell'Istituto nonchè in quello della R. Stazione Sperimentale di Viticoltura e di Enologia gentilmente messami a disposizione dal Chiar.mo Direttore, Prof. Comm. G. Dalmazzo, e col prezioso aiuto del Dott. Dino Rui, assistente e Sperimentatore della Stazione.

I grappoli si presentarono nel periodo della fioritura e dell'allegamento colla rachide in parte annerita, specialmente verso la punta con conseguente essiccamento delle ramificazioni laterali, dei fiori o dei piccolissimi acini appena allegati.

L'inizio della malattia si effettuava all'apice del grappolo proseguendo poi verso l'alto ed interessando metà, due terzi ed anche tre quarti della rachide. Generalmente l'annerimento di questa si arrestava sotto le prime ramificazioni non interessando quindi il peduncolo come invece spesso avviene nella forma larvata della peronospora.

Diligenti ricerche microscopiche per accertare la presenza di qualche micelio fungino e specialmente di quello tipico della *Plasmopara viticola* coi relativi austori diedero risultati negativi.

Venne invece rilevata la presenza nelle cellule dei tessuti alterati, e particolarmente in quelle della regione cambiale nonchè della polpa degli acini imbruniti e specialmente verso la base, presso il calice, di colonie batteriche con individui bastonciniformi.

Su culture in agar si ottennero diverse colonie batteriche alcune decisamente saprofite (*Sarcina* ecc.) altre sospette che vennero isolate per sperimentarne a suo tempo ed in condiizoni opportune il potere patogeno.

Fin dal 1891 il Cugini ed il Macchiati avevano studiato nel Modenese e nel Reggiano una malattia dei grappoli che designarono come *batteriosi* e che attribuirono all'azione di un batterio da loro isolato e indicato *Bacterium Uvae*. Il decorso della malattia e la sintomatologia corrispondono precisamente con quelli da me osservati nel Veneto: anche i suindicati A.A. riferiscono come la malattia si manifesti durante o poco dopo la fioritura ed attacchi il graspo a cominciare dall'apice, procedendo poi verso la base dell'infiorescenza. La rachide e le ramificazioni secondarie, nonchè i peduncoletti, i fiori ed i giovanissimi acini imbruniscono e disseccano. Per lo più il disseccamento è parziale cioè non interessa che una parte del grappolo. Gli A.A. indicati trovarono nei tessuti alterati la presenza di un bacillo sottile, diritto, ad estremità arrotondate, misurante 3-4 per 1.25 millesimi di millimetro di lunghezza e di larghezza, mobile. Simile bacillo venne da noi constatato sia nel materiale esaminato che nelle colture. Riferiscono Cugini e Macchiati come in talune località la malattia abbia provocato danni rilevantissimi colla distruzione fino ad un quarto del raccolto.

Il Dott. Raci inizierà esperienze di inocoluzioni su infiorescenze tardive di viti provenienti da femminelle o sottofemminelle e le riprenderà in epoca più opportuna, conservando le colture dei batterii, nel prossimo anno sulle stesse varietà di vitigni più intensamente colpiti (*Raboso* ecc.). Dette prove dimostreranno chiaramente se o meno la malattia che infierì nel Veneto durante le fine della corrente primavera è o meno identica a quella studiata quasi un cinquantennio fa da Cugini e Macchiati. Tutto lascia sospettare che si tratti precisamente di *batteriosi dei grappoli*.

E' da escludere, secondo me, che si tratti di malattia fisiologica: le viti colpite, salvo che nei grappoli, si presentavano in condizioni perfettamente normali di vegetazione: l'alterazione era localizzata solo in alcuni grappoli con tutti i caratteri di una infezione parassitaria.

E' supponibile che la malattia, iniziatasi su qualche vite infetta, sia stata trasmessa ai grappoli di altre viti, durante il periodo dell'impollinazione da qualche insetto per punture operate nella parte più tenera del grappolo (apice). Di là i germi si sarebbero diffusi verso l'alto attraverso i fasci fibro-vascolari e specialmente la loro porzione cribrosa.

La lotta contro questa malattia, abitualmente confusa colla peronospora del grappolo in forma larvale, non è stata più qui effettuata specificamente: credo sia possibile, non combatterla, ma certo prevenirla coll'uso di poltiglie cupriche da applicare al grappolo prima della fioritura e subito dopo questa. Si debbono usare poltiglie molto adesive, come la bordolese al cloruro ammonico o alla melassa od al sapone, la borgognona, la polvere Caffaro in poltiglia all'1-5 per cento. Tra i due trattamenti liquidi intercalare un trattamento polverulento con miscela di polvere Caffaro (parti 20) e zolfo grezzo (parti 80).

Prof. TEODORO FERRARIS

FORAGGI E SILI

La questione foraggera è sempre all'ordine del giorno. Se si voglia risolvere il problema dell'incremento zootecnico per dare al nostro Paese l'indipendenza nel settore delle carni è necessario automentare la produzione dei foraggi occorrenti al mantenimento di un maggior numero di bestiame. E' una verità così chiara codesta che non ammette spiegazioni. Per chi non sapesse basta dare un'occhiata alle statistiche ed osservare quel che si è verificato nel principio dell'anno corrente.

Nel Bollettino di statistica agraria e forestale del Gennaio scorso rileviamo che nel 1937 — uno dei più fortunati per produzione foraggera — si produssero in Italia q.li 324.402.380 di foraggi ragguagliati a fieno. Sembra un raccolto più che soddisfacente. Ebbene è appena sufficiente a mantenere il bestiame attualmente allevato: che sarebbe il giorno in cui il bestiame aumentasse sensibilmente di numero?

Si è purtroppo dolorosamente sperimentato nel principio del 1938. Bastò un ritardo nello sviluppo delle erbe foraggere per trovare gli agricoltori a mal partito. Esaurite le magre scorte si presentò un atroce dilemma: o comperare a prezzi proibitivi il minimo di foraggio per mantenere in vita alla meglio gli animali, o vendere questi a torme, causando naturalmente per l'eccesso dell'offerta un ribasso dei prezzi delle carni.

Speriamo che un simile fenomeno non debba mai più verificarsi; ma per superare senza danni eventuali difficoltà future, bisogna prepararsi in tempo, creando quelle scorte di foraggi, che possano essere usate quando scarseggiano i mangimi.

Questo obbiettivo si può raggiungere in due modi principali: primo aumentando la produzione foraggera, con una razionale intensificazione ed estensione dei prati avvicendati, degli erbai, dei prati permanenti, dei prati pascoli e dei pascoli permanenti; secondo cercando ogni mezzo atto ad impedire la dispersione di foraggi quando abbondano e preparando fienili e sili per conservare in modo perfetto le erbe affienate e quelle che si vogliono fornire al bestiame sotto la raccomandabilissima forma di fieno o di erbe insilate.

Che sia indispensabile — ai fini dell'economia delle aziende e dell'autarchia nazionale — progredire nelle coltivazioni foraggere e nell'allevamento del bestiame, risulta ben chiaro dal recentissimo decreto del Capo del Governo, col quale indice il V Concorso Nazionale del Grano e dell'Azienda Agraria per la campagna 1938-39 A. XVI-XVII.

Nell'articolo I è detto che il Concorso consta — tra l'altro — di una Sezione per il progresso delle coltivazioni foraggere e dell'allevamento del bestiame. Se l'Italia non fosse in deficenza in questo settore, e videntemente il Duce non avrebbe indetto un concorso nazionale, dotato di premi vistosi in denaro, per mettere in gara gli agricoltori allo scopo di lavorare per l'autarchia anche in questa delicata ed importante branca della produzione agraria.

Né l'on. Ministro Rossoni avrebbe toccato questo tasto in una recente circolare ai dipendenti organi provinciali e compartimentali per invitarli a predisporre i programmi di attività per la nuova campagna. L'argomento sta molto a cuore all'On.le Ministro. Egli infatti così incomincia le sue istruzioni: « Nell'invitare le Commissioni provinciali per la propaganda granaria alla formulazione dei programmi di attività per la campagna 1938-39, appare utile rilevare la situazione che dall'esaurimento delle risorse foraggere, conseguente alla scarsezza e al ritardo del gettito del primo taglio, potrebbe derivare alla consistenza delle disponibilità di foraggere nella stagione invernale.

Provvederanno pertanto gli organi tecnici e sindacali a propagare al massimo, e a seconda delle particolari situazioni locali, l'impiego di erbai estivo-autunnali e l'adozione di ogni cura diretta alla conservazione del relativo prodotto ».

Aumentare la coltura degli erbai; e poichè le erbe dell'erbaio normalmente non si riducono in fieno, ecco l'esortazione del Ministero ad adottare ogni cura diretta a conservarne il prodotto. In altre parole il Ministro invita a dotare ogni azienda di un buon silo. Non si parla di scegliere l'uno o l'altro tipo: tutti servono quando l'erba insilata possa conservare in essi i proprii pregi alimentari. Anche le altre foraggere possono essere conservate nei sili. Importa disporre di molte erbe: ecco tutto. A ciò si arriva eccitando la forza vegetativa dei prati, degli erbai, dei pascoli, mediante opportune, equilibrate concimazioni, specialmente con perfosfati e sali azotati. Il concime è per la pianta ciò che il foraggio è per l'animale. Per avere molto foraggio occorre alimentare abbondantemente le foraggere senza concime la nostra produzione foraggera rimarrà statica e l'incremento zootecnico rimarrà allo stato di irrealizzabile speranza.

GEORGOFILO.

NOTE PRATICHE

UN SISTEMA ECONOMICO DI LEGATURA DELLE VITI

Per la legatura delle viti si usano in generale vimini ed anche rafia, e spago, materiali piuttosto costosi che sarebbe opportuno economizzare e destinare ad altri impieghi.

Un mezzo molto semplice, economico e resistente per legare le viti e già in uso in Capitanata, è invece costituito dalle foglie delle canne comuni (Arundo Bonax) di cui come è noto si vanno estendendo le coltivazioni per la produzione di cellulosa.

Le fogliame di canna per detto scopo si raccolgono in gennaio-febbraio e quando la pianta ha raggiunto la sua maturazione fisiologica. Prima dell'impiego si mettono a bagno per tre, quattro ore per ammorbidirle e renderle così più resistenti, più elastiche e di più facile manualità.

IL TEMPO CHE FARA'?

La metereologia sarebbe di grande aiuto all'agricoltore se potesse servire a presagire come si comporteranno le diverse stagioni.

Purtroppo oggi la metereologia ci può dire, e non sempre con precisione, cosa farà il tempo nelle prossime 24 ore.

In queste condizioni d'incertezza sul tempo che farà nel prossimo autunno l'agricoltore deve premunirsi, cercando di concimare i propri erbai ed i grani con concimi che non vengano dilavati dalle pioggie.

Come concime azotato anche quest'anno, e specialmente quest'anno, deve essere usata la *calciocianamide*, perchè si trasforma facilmente e gradualmente nel terreno ed il suo azoto (non venendo dilavato dalle acque e quindi portato nei fossi) rimane fisso nel terreno stesso a disposizione delle piante e senza nessuna perdita.

DOCUMENTAZIONE SCIENTIFICA

Dichiarazione dell'On. Senatore Prof. Emanuele De Cillis:

« *Da parte mia devo respingere l'accusa di essere* contro *la calciocianamide, che nei miei scritti ho sempre considerato, e mi piace ripeterlo, un ottimo concime* ». Dal « Giornale di Agricoltura della Domenica » - N. 29 - 17 luglio 1938-XVI.

LA RIPRODUZIONE DELLE PATATE DA SEME NELL'ALTO ADIGE

L'Ispettorato provinciale dell'Agricoltura di Bolzano ha condotto per cinque anni, dal 1932 al 1937, interessanti prove colturali su 21 varietà di patate, di origine estera con lo scopo di studiare il comportamento soprattutto ai fini della riproduzione come patate da seme da distribuire poi in Italia in sostituzione di quelle che si importano annualmente dall'estero.

I risultati di dette prove hanno dimostrato che la produttività delle 21 varietà coltivate è veramente notevole, dell'ordine, cioè di 3-400 Q.li per ettaro.

Ciò è in relazione con le condizioni di ambiente, quanto mai favorevoli, per la coltura delle patate esistenti nelle montagne dell'Alto Adige, specie per la regolare distribuzione delle pioggie che è simile a quella delle località del Nord ove vengono praticate la selezione e la moltiplicazione delle nuove varietà di patate da seme.

La produttività delle patate da seme riprodotte in Alto Adige, nelle successive risemine, per alcune varietà (in primo luogo per la Tonda di Berlino) si è palesata notevole anche per parecchi anni consecutivi.

Si ritiene pertanto utile che nel quadro di una organizzazione autarchica per la produzione delle patate da seme, le zone

adatte montane dell'Alto Adige vengano prese nella dovuta considerazione

CONSERVAZIONE DEL SEME DI PIANTE DA FRUTTA. — Per ottenere le piante dal seme dei fruttiferi (mandorlo, albicocco, ciliegio, pesco, susino, pero, melo, ecc.) occorre ricordare che detti semi conservano il loro potere germinativo soltanto per un certo tempo variabile da specie a specie. Ma la loro conservazione e germinazione, si ottiene facilmente stratificandoli in cassette di legno in cui, al fondo, sia posto uno straterello permeabile di ghiaia o sabbia, e successivamente due o tre strati di sementi alternati con altrettanti di sabbia fine dello spessore di due centimetri. I semi delle piante a nocciolo (pesco, susino, ecc.) si stratificano appena maturi i frutti; in dicembre il noce e il castagno; gli altri in novembre. La cassetta va tenuta ad una temperatura di poco sopra zero e la sabbia alquanto inumidita, ma non troppo bagnata. In primavera i semi saranno germinati e potranno collocarsi in apposito piantonaio per successivo innesto.

IL COLORE DELLE MELE

Alcuni studiosi hanno cercato di fare arrossire le mele. Il capo di questi esperimenti S. Rogers, ha pubblicato la relazione sulle loro ricerche. I botanici credevano una volta che il colore potesse essere influenzato dal concime. Ma due botanici americani, che hanno dedicato venticinque anni agli esperimenti, sono venuti alla conclusione che il concime non ha influenza sul colore. A East Malling, in Inghilterra, hanno innestato delle talee di meli su differenti tronchi per vedere se i tronchi influenzavano il colore del frutto, e s'è trovato di sì. Il melo conosciuto col nome di Jaune de Metz produsse mele più rosse di quelle derivate da altre tre specie. Forse questo è dovuto a qualche cosa derivata dalla stessa radice del melo, ma è molto più probabile che il colore venga dal sole, poichè il melo Jaune de Metz è un alberino con pochissime foglie. La differenza fra le sue mele e quelle cresciute sull'albero frondoso sono appunto la differenza fra il colorito d'una ragazza che va fuori senza cappello e la ragazza che porta un copricapo ampio per ripararsi dal sole.

DISINFETTIAMO IL GRANO CHE SI SEMINA.

E' generalmente noto che il solfato di rame non è soltanto un efficace rimedio per l'avicoltura, ma viene utilmente impiegato nel prevenire il « carbone » e la « carie » del grano da malanni che possono essere causa di danni gravissimi ed è noto pure che questo carbone o carie del grano è provocato da due crittogame o funghi affini, i quali possono derivare specialmente dal seme già infetto. La disinfezione del seme si fa con una soluzione di solfato di rame all'1 per cento. Si mette il seme, a porzioni adatte, in un cesto, che s'immerge nella soluzione per 5 minuti, rimescolando bene, così che i semi risultino bagnati in modo uniforme. Si ritira il cesto, lo si lascia sgocciolare in modo che i semi risultino bagnati egualmente, si distende il grano in sottile strato, rimuovendo ogni tanto, poichè si asciughi in modo perfetto. Si può cospargere di calce in polvere fine che facilita l'asciugamento e serve a neutralizzare la leggiera acidità del solfato di rame. L'operazione può essere fatta senza inconvenienti qualche tempo prima della semina. I germi, o spore, del carbone o della carie eventualmente aderenti ai semi, e che portati nel campo potrebbero rinnovare la malattia, sono facilmente uccisi dalle soluzioni di solfato di rame anche nella diluzione dell'uno per cento.

PER LA COSTRUZIONE DI UN POLLAIO, possonsi indicare queste cifre:

Superficie: per un pollo mq. 0,15; per un'oca 0,25; per un tacchino 0,33 — Altezza del locale m. 2-3 — Pavimento sopra elevato sul suolo di m. 0,30 (in cemento coperto di sabbia fina) — Porticina di uscita: laghezza m. 0,20; altezza m. 0,30 — Bastoni orizzontali altezza di m. 0,60 dal suolo e distanti m. 0,50 fra loro — Cassette per le uova di m. 0,25 a 0,30 per lato fissate al muro sopra supporti di ferro: 1 ogni 3 galline — Cortile esterno: superficie mq. 0,50 ogni 5 polli.

UTILIZZAZIONE DEI GUSCI D'UOVA

I gusci d'uovo hanno un valore che non è generalmente apprezzato; perciò di solito si buttano via. Essi sono invece molto ricchi di calce e di fosfati, per cui se ne potrebbe trarre profitto. Mescolate cogli alimenti, costituiscono nu eccellente nutrimento per il giovane bestiame. In questo caso si polverizzano finamente e si mescolano poi cogli alimenti che formano il regime giornaliero. Si possono ottenere degli ottimi risultati da queste mescolanze impiegate nell'allevamento dei vitelli, dei pulcdri, ecc. E' perciò raccomandabile agli allevatori l'acquisto dei gusci d'uovo dai pasticceri, fornai, ecc., che li ritengono come residui ingombranti.

COME CONOSCERE L'ETA' DEI CONIGLI.

Nei conigli giovani le articolazioni delle coscie antriori e dei ginocchi sono nettamente separate, tanto che introducendovi l'unghia si può sentirvi più o meno il distacco fra esse, mentre nei vecchi sono quasi attaccate. I denti neri e le unghie molto lunghe sono di vecchi conigli. Quando i conigli non hanno ancora un anno, le unghie delle zampe anteriori non sorpassano affatto i peli, passato il primo anno cominciano a sorpassarli. Nel secondo anno tendono a incurvarsi. Naturalmente quando i conigli sono liberi e raspano il terreno, questi caratteri sono meno accentuati. Infine, l'occhio meno vivo, le palpebre rugose sono pure caratteri speciali, indicanti una certa età.

L'ALLEVAMENTO DEI CONIGLI IN CASSE O CAPANNE STRETTE, anzichè offrire loro spazio sufficiente, obbliga, a cure più rigorose e frequenti. Bisogna disinfettare le capanne due volte all'anno e lasciarle qualche giorno all'aria libera prima di rimettere in esse lettiera ed abitanti. Bisogna dare ai conigli lettiera abbondante, spessa, di paglia sana, ottima, e cambiare questa lettiera ogni settimana ed anche più spesso, se se ne vede il bisogno. Gli abbeveratoi devono essere puliti ad ogni distribuzione d'acqua, cioè due volte al giorno, ed anche questi vogliono essere disinfettati almeno due volte al mese.

(c. n. s. a.)

Coltivazione della camomilla

Descrizione e caratteri botanici. — Pianta annuale della statura di circa 50 cm., fusti ramificati; foglie bipennato partite a segmenti sottili lineari allungati, piani nella pagina inferiore. Fiori riuniti in capolini, disposti a corimbo alla sommità dei rami: le linguette sono bianche, il disco dei capolini è giallo. Ricettacolo dei capolini conino, cavo nell'interno, e privo di peli e di squame alla superficie. La pianta fiorisce da aprile a luglio.

La camomilla è pianta di una sola stagione e si riproduce annualmente per mezzo dei semi; i fiori hanno forte odore aromatico e un sapore amaro. La Camomilla fiorisce dal maggio alla fine di luglio ed è pianta molto comune, che cresce su ciglio delle strade, in terreni non coltivati, o in folti cespugli nelle praterie.

Coltivazione. — Questa specie di Camomilla viene bene in terreno moderatamente compatto, unifero ed abbastanza fresco. Poichè questa pianta fiorisce circa 8 settimane dopo averla seminata, una raccolta di camomilla può essere ottenuta dal seme deposto o al principio della primavera o nell'estate inoltrata, subito dopo un raccolto d'ortaggi.

La semina può essere fatta a righe coprendo appena il seme, oppure a spaglio, visto che la Camomilla occupa subito il terreno scacciando le malerbe.

Raccolta. — La Camomilla comune è una delle più importanti piante officinali che viene raccolta in gran quantità, in Italia e all'estero, specie in Ungheria. Vale di più quella che cresce in terreni alcalini; in tali terreni pure essa cresce più abbondante, in modo da coprire interi prati ed è questa la qualità che di preferenza si secca. I farmacisti la conoscono sotto il nome di *flores chamomillae vulgaris*. La Camomilla si raccoglie in giornate asciutte e assolate; il tempo del raccolto è da maggio alla ne di giugno, epoca in cui i fiori sono bene sviluppati e non appassiti. Si raccolgono di preferenza i soli fiori. Nei grandi raccolti si liberano i fiori dal peducolo e si fanno asciugare.

Si adoprano non solo i capolini, ma anche tutta la pianta sotto il nome di *herba chamomillae*; questa si raccoglie sradicandola completamente e lasciandola disseccare in luogo asciutto e caldo o al sole; per i capolini sono necessarie le stesse precauzioni, avendo cura di non lasciarli disseccare ammucchiati, perchè fermentano facilmente e perdono ogni valore; si debbono perciò disporre in strati sottili su dei graticciati sovrapposti.

I capolini debbono essere raccolti quando sono fioriti, ma bisogna aver cura che non siano troppo maturi perchè in tal caso i fiori cadono dai ricettacoli ed il prodotto perde del valore. Tutte le foglie e gli steli dovrebbero essere separati dai fiori e quando i fiori sono completamente secchi vengono messi in pacchi per il mercato, in cassette o in balle, meglio che in sacchi, poichè in questi ultimi è probabile che i fiori restino malamente rotti nel maneggiarli.

Da esperimenti fatti risulterebbe che un

Per chi soffre di fegato

A chi, soffrendo di fegato, intende recarsi a Chianciano per la cura di quelle acque portentose, è raccomandabile sotto tutti gli aspetti

I'ALBERGO TERME

che è vicino alle Fonti ed ai Bagni. Per trattative e schiarimenti scrivere alla direzione dell'Albergo Terme. . « Bagni di Chianciano » . (Siena)

prodotto di circa 480 kg. di fiori secchi per ha. si può ottenere date condizioni favorevoli. La qualità dei fiori è migliore se le piante sono di gambo corto, e se ogni fiore colto separatamente, conserva il colore giallo oro del disco e le foglioline bianche intatte. La 1ª qualità si pagava in Austria da 75 a 105 lire il quintale; la 2ª qualità si paga da 52 a 59 lire; la 3ª da 21 a 32 lire. Per ottenere 1 kg. di fiori secchi occorrono 4-5 kg. di fiori freschi. Con un po' di pratica un bambino di 12-13 anni può raccogliere col pettine 40-50 kg. di fiori al giorno.

CAMOMILLA ROMANA. — La Camomilla romana chiamata anche Camomilla inglese quando è coltivata, è un'erba perenne, che in Italia frequentemente cresce selvatica ed è anche coltivata nei giardini. In America la Camomilla romana si coltiva principalmente come pianta ornamentale, sopratutto per bordure, poichè la pianta fiorisce dalla metà dell'estate finchè non sia uccisa dal gelo.

Si distingue dalla precedente per avere i capolini più grandi e perchè il ricettacolo su cui sono inseriti i fiorellini è pieno non cavo. Spesso si trova coltivata con fiori tutti ligulati ed allora comunemente si chiama a fiore pieno (*fiore pleno*).

I capolini secchi delle piante coltivate e spontanee sono usati nella medicina popolare, e di essi si fa grande uso, specialmente in Inghilterra ed in America.

Coltivazione. — La Camomilla romana preferisce un terreno abbastanza arido, solatio e limo-sabbioso; ma un suolo limoso, scuro e alquanto tenace, dà la maggior raccolta di fiori. La propagazione si fa generalmente col metodo della talea, ed ogni vecchia pianta è divisa in marzo in dieci o dodici parti, che sono piantate in filari distanti fra loro 75 cm. e con intervallo di 45 cm. fra pianta e pianta. La Camomilla romana può anche essere seminata, ma si ha l'inconveniente di ottenere delle piante a fiori unici, poco apprezzati. L'estirpazione delle malerbe deve essere fatta a mano.

Quando sono piantate in piccola quantità, le talee possono essere collocate da 20 a 25 cm. di distanza in ogni direzione nel terreno, accuratamente preparato. E' necessario pure in tal caso togliere a mano le malerbe, ma poichè le piante presto si allargano e pienamente ricoprono il terreno, le malerbe generalmente hanno poca probabilità di divenir moleste.

Raccolta. — I fiori sono colti in settembre, o più presto se la stagione è asciutta. La raccolta vien fatta dalle donne e dai ragazzi appena i fiori si aprono, o a mano o per mezzo di strumenti adatti; il pagamento di questo lavoro vien fatto in proporzione al peso (fino a 0,30 lire il kg.). I fiori poi sono seccati all'aperto se il tempo è sereno, oppure, ne è necessario, vengono posti su tele stese dentro stanze riscaldate; ma per mantenere il loro colore puro l'essiccamento dovrà esser fatto il più rapidamente possibile.

Da 5 o 6 kg. di fiori freschi si ricava 1 kg. di fiori secchi, e il raccolto di fiori secchi è di circa 5 quintali per ha., variando da 4 a 7 q.li. Essi sono divisi e classificati secondo il colore. Si è quasi sicuri di ottenere un prodotto molto buono quando i fiori siano colti appena sbocciati, a tempo sereno, che è il più indicato per l'essiccamento, che si fa all'aperto o in luoghi ben ventilati, in istrati più radi che sia possibile.

DOTT. G. A. BORGHESANI

Consociazione

In tema di agricoltura, *consociazione* sta a significare la contemporanea coltivazione d'alcune piante sullo stesso terreno in modo che esse possano trarre profitto dagli stessi lavori e dagli stessi concimi. La consociazione è un fatto posto in essere dalla natura

Se per poco volgiamo uno sguardo su un terreno incolto vediamo in esso crescere erbe di svariatissime specie le une accanto alle altre. Studiando diligentemente questo fenomeno parecchi fatti degni di nota potremmo osservare intorno alla consociazione naturale.

In primo luogo certe piante, per influenza speciale di esalazioni delle radici, o per altra ignota azione, non consentono la vicinanza di certe altre. A questo numero appartengono, ad esempio, il noce e al canapo rispetto alla vite.

In secondo luogo stanno meglio insieme quelle piante che per diversità della loro composizione succhiano nel terreno alimenti diversi, o che vivono con le radici e con gli steli in strati differenti nel terreno e nell'aria.

Queste osservazioni unite a quelle fornite dall'arte della coltivazione hanno dato vita a delle leggi generali che regolano la consociazione delle colture.

Le norme principali da seguire nella consociazione delle piante sono:

1) Consociare piante che si seminano nello stesso tempo e che fruttificano in epoche diverse.

2) Consociare piante che hanno le stesse esigenze per la loro nutrizione e che possono giovarsi del medesimo clima e dei medesimi lavori.

3) Consociare piante, che mandano radici a profondità differenti.

Oltre alla scelta delle piante in una consociazione ha capitale importanza il terreno ove esse piante debbono iniziare, svolgere e completare la loro funzione fisiologica.

Perchè dunque una consociazione riesca bene, è necessario avere un terreno di buona struttura che non difetti in principii fertilizzanti, che sia profondamente lavorato affinchè le radici meglio e con più facilità vi si distendano.

La umidità poi, in giusta proporzione, deve salvare le piante da un possibile arresto di vegetazione spesso favorito dalla siccità troppo prolungata.

Da alcuni si è tentato intraprendere una simile cultura su terreni di mediocre fertilità, ma il risultato della loro esperienza fu del tutto negativo perchè lo sviluppo delle piante, nelle culture consociate, deve essere stimolato dalle concimazioni alle quali spesso vanno uniti i rovesci di leguminose a steli molto voluminosi per riparare appunto alla siccità alla quale vanno soggetti speciali terreni.

Da quanto ho premesso, posso affermare per logica illazione che persistere come in Abruzzo ed altrove nella consociazione dtl granoturco con la vite è un voler fare dell'agricoltura barocca e sfruttativa.

DOTT. N. C.

CRONACA AGRARIA

BUONE PREVISIONI SUI VARI RACCOLTI.

Le ultime notizie pervenute dalle diverse regioni confermano sempre più le favorevoli previsioni sul raccolto granario che risulta generalmente abbondante e di ottima qualità. La vegetazione del riso è rigogliosa. Il granoturco, salvo in alcune zone asciutte dove ancora soffre per mancanza di pioggia, è in generale promettente. La vegetazione delle barbabietole da zucchero procede abbastanza favorevole. Anche la canapa si trova in condizioni molto soddisfacenti e si presenta quasi ovunque di ottima qualità. La vite, che è favorita dall'andamento della stagione, vegeta bene e promette quasi ovunque un buon raccolto. La vegetazione dell'olivo è regolare. Il prodotto si presenta, nel complesso, buono.

IL COMITATO DEL GRANO CONVOCATO PEL 10 SETT.

Il Duce ha convocato il Comitato del Grano per il 10 settembre alle ore 11 a Palazzo Venezia.

FREQUENTI MASSE DI FOSFORITI NEL SALENTINO sono state scoperte. Si calcola che detto minerale potrebbe fornire più di 10 mila quintali di concime, bastanti ai bisogni dell'agricoltura pugliese.

CIRCA LA FECONDAZIONE ARTIFICIALE DEGLI ANIMALI il Ministero dell'Interno ha resa obbligatoria regolare domanda alla Prefettura.

NEL CONSORZIO PER L'OVICOLTURA DI TRAPANI fu bandito un concorso per la nomina del Direttore. Le domande vanno dirette alla Direz. Gen. Agricoltura entro il 14 settembre.

NEL DIVIETO DI ESPORTAZIONE DI MANGIMI vanno aggiunti: melosso, carrube, farina da bestiame, carni anche miste con altre sostanze, farine di carne di pesce, lupini, paglia anche imbiancata, pulita, tagliata o tinta, fettucce di barbabietola e residui delle fabbriche da zucchero, infine vinacce o semi di uva, esclusi quelli buoni per l'estrazione di olio.

PREMI AI MIGLIORI BIETICOLTORI sono stati stabiliti dall'Associazione Nazionale Bieticoltori e dalla Società Agraria Italiana, a Reggio Emilia, per la campagna 1938-XVI.

IL MINISTRO ROSSONI ha disposto che, nel periodo preparatorio delle semine autunnali, gli Ispettorati provinciali dell'agricoltura intensifichino la loro opera di propaganda presso gli agricoltori, sulla base delle direttive più volte tracciate e recentemente impartite alle Commissioni provinciali granarie. I tecnici degli Ispettorati sono in particolare modo invitati a richiamare agli agricoltori sulla efficacia delle sistemazioni del terreno in superficie e in profondità, sulla accuratezza delle lavorazioni, sulla adozione delle razze elette di cereali, sulle concimazioni appropriate e tempestive, sull'estendimento e l'intensificazione delle coltivazioni foraggere. Non dovranno essere dimenticate le concimazioni alle piante arboree, e particolarmente all'olivo, nel quale campo resta ancora molto da fare nel nostro Paese.

IL MINISTERO DELL'AFRICA ITALIANA ha aperte le iscrizioni del R. Istituto Agronomo dell'Africa Italiana, comprendenti un Corpo Annuale di specializzazione nell'Agricoltura Coloniale e un corpo biennale di Istituto Tecnico Superiore specializzato nell'Africa Coloniale. Sono disponibili 5 borse di studio di L. 3000 pel corpo biennale e 3 di L. 1000 per corpo annuale che saranno assegnate entro il 10 ottobre ai migliori inscritti, tenuto conto delle condizioni economiche delle famiglie.

Domande e documenti devono spedirsi all'Istituto Agronomico (Firenze, Viale Umberto I) entro il 5 ottobre.

LE IMPORTAZIONI BESTIAME sono sospese temporaneamente fino al dicembre prossimo. Con tale provvedimento, accolto con soddisfazione dagli allevatori italiani, il Governo aiuta validamente l'agricoltura in questa grave crisi del bestiame.

MOLTI ARATRI AGLI INDIGENI sono stati distribuiti in questi giorni nelle regioni di Barcà e Cumana. Così il Governo continua a potenziare l'Africa italiana. Gli indigeni hanno accolto il dono con grandi manifestazioni di giubilo.

IL RACCOLTO DEI BOZZOLI negli ammassi è pressochè terminato e si calcola che esso si aggiri fra i 19 ed i 29 mila chilogrammi di bozzoli freschi, mancano però nel calcolo i bozzoli ritirati dagli stabilimenti bacologici, di cui non si conosce ancora l'entità.

IL PROSSIMO RACCOLTO DELL'UVA viene calcolato in circa 56 milioni di quintali.

PEL COMMERCIO DI RIPRODUTTORI OVICOLI il Ministero di Agricoltura e Foreste ha prorogato fino a fine dicembre l'esame delle domande di licenza di commercio di riproduttori avicoli e cunicoli. Gli interessati possono quindi inoltrare ancora domanda al Ministero.

Dai Mercati e dai Campi

FRUTTA E ORTAGGI

Bollettino giornaliero dei prezzi del Mercato ortofrutticolo all'ingrosso di Milano:

Aglio secco prov. div. 1,40 a 1,50 (1,45); id. verde prov. div. 1,20 a 1,50 (1,40); Barbabietole cotte 0,70 a 0,80 (0,75); id. crude 0,30 a 0,40 (0,35); Biete da coste pr. loc. 0,50 a 0,80 (0,70); id. erbucce (erbette) 0,80 a 1,20 (1) al kg.; Carote alla rinfusa 0,50 a 0,60 (0,55); id. a mazzi 2 a 2,40) la dozz.; Cavolverza pr. loc. 0,50 a 0,80 (0,65) al kg.; Cetrioli prod. loc. (alla dozz.) 1 a 2,40 (1,75); altre provenienze 1 a 2 (1,50); Cipolle pr. loc. 0,50 a 0,80 (0,70); idem. altre prov. bianche 0,40 a 0,50 (0,45); id. rosse 0,40 a 0,50 (0,45); Cipolline 1,20 a 1,50 (1,35); Erbe aromat.: Basilico produzione locale 2,40 a 3 (2,80); id. altre prov. 2,40 a 4 (3,50); Rosmarino produzione locale 1,50 a 2 (1,80); id. altre provenienze 1,30 a 1,80 (1,50); Salvia pr. loc. 2,50 a 5 (4); altre prov. 2,50 a 4 (3,50) per 12 mazzi; Fagioli freschi Vigevano pr. loc. 1,30 a 1,50 (1,40); id. Riviera 1,30 a 1,60 (1,40); id. altre prov. 1,30 a 1,50 (1,40); Fagiolini fini pr. loc. 2,50 a 2,80 (2,65); id. altre prov. 1,15 a 2,50 (1,80); id. grossi pr. loc. 0,70 a 0,80 (0,75); id. alre prov. 0,70 a 0,90 (0,80); Finocchi pr. loc. 2,40 a 3,60 (3) la dozz.; Funghi: Boleto (porcino) 13 a 14 (13,50) kg.; Insalata: cicoria Catal * 0,40 a 0,50 (0,45); id. con rad. bian. 0,80 a 1,40 (1,10); id. da taglio 0,80 a 1 (0,90); Indivia riccia pr. loc. 0,60 a 070 (065); lattuga a cappuccio pr. loc. 1 a 1,50 (1,20); id. romana 0,80 a 1 (0,80); Melanzane prod. loc. 0,50 a 0,70 (0,60) idem altre prov. 0,50 a 070 (0,60) la dozz.; Patate primaticce Napoli 0,43 a 0,43 (0,43); id. Berlino 0,38 a 0,40 (0,40); Peperoni tipo Asti e Voghera prod. loc. 0,30 a 0,50 (0,40); id. altre prov. 0,60 a 0,80 (0,70); Pomodori perini prov. diverse 0,50 a 0,60 (0,55); tondi lisci Sicilia *0,30 a 0,40 (0,35); costoluti Sicilia *0,30 a 0,40 (0,35); id. produzione loc. *0,30 a 0,40 (0,35); idem altre proven. *0,30 a 0,40 (0,35); Prezzemolo: prod. loc. 0,80 a 1 (0,90); Sedano ordinario produzione loc. 0,25 a 0,30 (0,30); id. a canna piena a 2,50 (2,25) la dozz.; Spinaci prod. loc. 1 a 1,20 (1,10) al kg.; Zucchine prod. loc. 1,80 a 2 (1,90) la dozzina.

Frutta fresca: Albicocche Riviera 1.a da *2 a 3 (2,50) al kg.; id. id. 2.a da 1,40 a 2 (1,70); idem Meridionale 1.a da * 2,50 a 3,50 (3); id. id. 2.a da * 1,60 a 2 (1,80) al kg.; Banane delle Colonie Italiane * 3 a 3,80 (3,80) al kg.; Cocomeri 0,35 a 0,60 (0,50); Fichi (fioroni) 2 a 2,20 (2,10); id. Riviera 2 a 2,20 (2,10); Lamponi 12-15 (14); Mandorle * 1 a 1,20 (1,10); Mele champ. 1.a (grandi e medie) 3,50 a 4,30 (3,90); id. 2.a (piccole) 2.80 a 3,60 (3,30); Mele ranette di .a 4 a 6 (4,50); id. di 2.a 2 a 3,50 (3,20); Pere: div. * 0,50 a 1 (0,70); Argentina * 4,50 a 5 (4,80); Spadone 1,50 a 2 (1,80); Pesche extra * 2 a 3,50 (2,80); id. medie * 1,20 a 1,80 (1,50); id. piccole * 0,40 a 1 (0,70); Ribes 3 a 4 (3,70); Susine: Santarosa 1.a * 1,50 a 2 (1,75); id. 2.a 0,80.

CONCIMI CHIMICI.

Treviso. — *Fosfatici*: Superfosfato minerale 14-18 (sacchi juta) L. 27,90 a 29.—; id. id. 15-17 29.— a 30 50; id. id. 18-18 30.40 a 32.—; id. id. 18-20 33.50 a 35.—, scorie Thomas 31.— a 33.—, fosfato macinato « Italia » 30-32 175.— a 182.— al quintale.

Azotati: Solfato ammoniaco 20-21 per quintale L. 94 a 100,50; Calciocianamide 15-16 76.30 a 81.30; Nitrato ammoniaco 15 16. 87 a 94; id. id. calcio 13-14 99 a 106; id. id. 15-15, 90 a 97; Nitrato di soda 15-16 tipo ordinario 102 a 105;

Potassici: Solfato potasssico 48-50 lire 101. a 107.—, cloruro potassico 50-52 70 a 83. sale potassico minerale 4.-42, 67. a 71. id. id 30-32 salino potassico 38-40

VINI.

Cremona. — Vino da minimo di 10 gradi produzione 1937 L. 130 a 150, di gradazione inferiore ai 10 gradi produzione 1937 L. 87 a 120 l'ettolitro, merce all'ingrosso.

Moncalvo. — Vino da pasto comune Lire 100 a 180, barbera e vini fini 160 a 220 all'ettolitro.

Treviso. — Vino bianco nostrano di collina da 9-10 gradi L. 140, 10-11 gr. 150, id. pianura 10-11 gr. 140, nero raboso Piave 10 gr. 130, id. merlot 10-11 gr. 140, idem clinton 10-11 gr. 115 all'hl. Prezzi grossista.

OLII E SEMI OLEOSI.

Lugo. — Olio oliva extrafino L. 8,80, id. fino 8,30, id. corrente 8,05, id. semi di cotone 7,10 al quintale.

Pontedera (Pisa). — Olio. Prezzi del calmiere. Quotasi: acid. 1,20 % lire 729; id. 2,50 % L. 694; id. 4 % L. 676 al q.le presso la produzione.

Rovigo. — Olio sopraffino vergine d'oliva L. 806, fino d'oliva 770, d'oliva 752, di semi 660 al quintale.

Roma. — Provenienze dal Lazio: Olio sopraffino vergine d'oliva da L. 810, id. fino d'oliva da 774, id. id. oliva da 746 a 756 il q.le, franco vagone Roma.

Semi di lino nostrale 215 a 225 il q.le.

Se foste visitati dalla grandine

E che Dio ve ne scampi!... Ma data la terribile visita del flagello ghiacciato, ecco quanto si scrive:

Per i vigneti si tenga conto dell'epoca in cui cade la grandine:

A) grandine di giugno (e anche qui sono consigli pel giugno del... 908) si solforino tosto le viti colpite e in special modo i grappolini e dopo 6-7 giorni, tempo per far rimettere e rinvigorire alquanto le piante, è indispensabile, suggerisce l'Ottavi, potare subito i tralci fruttiferi dell'annata, ad una, a due e a tre gemme; si avranno così altrettanti speroni, i quali daranno buoni tralci a frutto per l'anno venturo;

B) grandine di luglio e nella prima decade di agosto conviene sempre la potatura a sperone allo scopo di provvedere i tralci fruttuosi per l'anno venturo, così il legno e le gemme avrebbero agio di costituirsi maggiormente.

Cadendo invece più tardi non si poti assolutamente più, poichè, regolandosi al contrario si va incontro a guai maggiori. Il vigneto grandinato poi va rinforzato al prossimo autunno con una lauta concimazione a base di anidride fosforica, potassa e azoto.

RUBRICA DI VARIETA' PER LE FAMIGLIE

(compilata da "Donna Luisa,,

Un galletto a due teste

Al mercato di Kaunas faceva mostra curiosa di sè, nientemeno che un galletto a due teste, il quale, col suo insistente chicchirichi aveva richiamato l'attenzione di molta gente che gli si affollava presto intorno. Il contadino proprietario di questo galletto fenomeno lo poneva in vendita per 20 litas, circa 65 lire, ma nessuno dei presenti si lasciava convincere ad acquistarlo.

Pare che sia stato acquistato per la suddetta somma dal Giardino Zoologico di Kaunas.

I pesci soffrono... il mal di mare?

Un gruppo di scienziati dopo aver catturato nel folgo di Maine sulla costa orientale degli Stati Uniti alcuni esemplari di pesci rarissimi stava ritornando sul piroscafo quando improvvisamente scoppiò una fortissima burrasca. La piccola nave fu scossa terribilmente dalle onde che la inondarono e sommersero anche i serbatoi aperti con i pesci i quali avrebbero potuto approfittare senz'altro dell'occasione per fuggire. Ma essi dimostrarono una strana apatia. Non si curarono di nuotare e sembravano storditi. Gli scienziati osservarono con molto interesse lo strano fenomeno e conclusero con lo stabilire che probabilmente i pesci soffrirono del mal di mare in seguito al terribile rullio. Quando i serbatoi furono sbarcati, i pesci ripresero di nuovo a poco a poco la loro vivacità.

Il censimento degli usignoli

Magdeburgo è nota come « la città degli usignoli », a causa della gran quantità di questi uccelli canterini che vi si trova. Siccome però anche Dessau e Lipsia pretendono una denominazione simile, la Società « Amici degli uccelli » di Magdeburgo ha deciso di indire un censimento degli usignoli, sia a Magdeburgo che nelle altre città tedesche, allo scopo di definire alfine la questione e decidere quale abbia effettivamente pieno diritto di denominarsi « città degli usignoli ». Oltre ad una apposita commissione, incaricata ad eseguire il censimento, l'intera cittadinanza è stata invitata a collaborare alla difficile impresa.

La musica fa aumentare il latte alle mucche.

Le mucche subiscono l'influenza della musica, al punto che questa può far aumentare o diminuire la produzione del latte? Pare di sì, almeno secondo quanto afferma il signor Cliffad Robinson proprietario di una fattoria modello. Dopo due settimane di esperimenti, il Robinson si dichiara in grado di affermare che nei giorni in cui le sue 17 mucche vengono munte dopo aver ascoltato una trasmissione radiofonica di musica sentimentale e triste la produzione del latte aumenta in proporzione di 15 litri. Quando invece il concerto è costituito da ballabili o da musiche manifestano sintomi di nervosismo e la quantità di latte diminuisce sensibilmente.

Ecco un altro campo d'espansione per la *Radio*.

FIOR DI PENSIERI

— Se la felicità non ha la sua sede e il suo centro nel cuore, possiamo essere saggi, ricchi, grandi, ma non saremo felici.

— La fede non vieta la libertà, ma la licenza; non combatte la forza, ma la debolezza, perchè da questa e non da quella provengono gli eccessi e i discorsi licenziosi.

— L'amore non è senza amaro.

— Amor nuovo va e viene. Amor vecchio si mantiene.

— La fede è il letto di riposo dello spirito.

Le ricette di "ZÌ PAOLO,,

PRUGNE, PESCHE E ALBICOCCHE IN CONSERVA

Colla penuria dello zucchero si possono anche serbare in marmellate senza zucchero. Snocciolate che siano si fanno cuocere lentamente con un bicchiere di vino, si passa la polpa al setaccio e quando ha assunta consistenza semi-solida si racchiude in bottiglie che si tappano a macchina e si passano a bagno-maria per un'ora circa.

PER AVVIVARE IL NERO DELLE STOFFE.

Fate bollire in una caldaia per mezz'ora circa 60 grammi di legno di campeggio tagliato a pezzetti e chiuso in un sacchetto di tela a larghe maglie; quindi bagnate la stoffa in acqua calda, torcetela e fatela bollire nella caldaia per mezz'ora. Poi levatela, buttate nella caldaia un pezzetto di solfato di ferro, grosso quanto una nocciola, agitate il liquido, immergetevi di nuovo la stoffa e fatela bollire ancora una mez'ora: dopo di che la toglierete e fattala sgocciolare la laverete a grande acqua.

FRITTELLE DI PATATE.

Grattugiate 500 grammi di patate sbucciate, aggiungetevi due fette di pane inzuppato nel latte; quattro uova, prezzemolo tritato, noce moscata.

Fate sciogliere del burro in padella, versate la pasta a cucchiaiate per ottenere delle piccole frittelle. Dorare dalle due parti.

ZI' PAOLO

LA SFINGE

REBUS MONOVERBI

1° F RO O; 2° GA; 3° D—TO D

Spiegazione dell'*Indovinello* pubblicato nel precedente fascicolo: *Le forbici*

Per finire.

Dal farmacista.

— Vengo a ringraziarvi per la medicina che mi avete venduto...

— Vi ha fatto bene?

— Benissimo! l'ha presa mio zio ed io sono il suo unico erede!

* * *

— Il tempo cancella tutti i dolori, cara signora.

— Non è vero! Il più gran dolore della mia vita è stata la prima ruga. Eppure il tempo non l'ha cancellata.

LA RADIO AGRICOLA

Roma I - Bari I - Palermo - Bologna - Napoli II

Roma I: kHz 713 - m 420,8 - kW 120 — Bari I: kHz 1059 - M 2833 - kW 20 — Napoli II: kHz 1348 - m 222,6 - kW 1 — Palermo: kHw 569 m. 531 kW 3 — Bologna: kHZ 986 - m 304,3 - kW 50

Milano I - Torino I - Genova I - Trieste - Bolzano - Firenze II - Roma II

Milano I: kHz 814 - m. 368,6 - kW 50 — Torino I: kHz 1140 m. 263,2 - kW 1 — Genova I: kHz 1140 - m. 263,2 - kW 10 — Trieste: kHz 1140 - m 263,2 - kW 10 — Bolzano: kHz 536 - m 559,7 - kW 10 — Firenze II: kHz 1258 - m 238,5 - kW 1 — Roma II: kHz 1222 - m 245 - kW 60.

Firenze I - Napoli I - Roma III - Bari II Milano II - Torino II - Genova II

Firenze I: kHz 610 - m 491,8 - kW 20 — Napoli I: kHz 1104 - m 271,7 - kW 10 — Roma III: kHz 1357 - m 221,1 - kW 1 — Bari II: kHz 1357 - m. 221,1 - kW 1 — Milano II: kHz 1357 - m. 221,1 - kW 4 — Torino II: kHz 1357 m 221,1 - kW 0,2 — Genova II: kHz 1357 - m 221,1 - kW 1.

Alle ore 8, 14 e 17,50 bollettino quotidiano metereologico e previsioni del tempo.

Lunedì, mercoledì e sabato: ore 10.30-11 programma scolastico dell'Ente Radio-Rurale. Il mercoledì alle 18 comunicato dell'Istituto Internazionale d'agricoltura. Il sabato: ore 17,55 i dieci minuti del lavoratore; ed alle 18,10 trasmissione agricola dell'Ente Radio Rurale. La domenica: alle 10 l'ora dell'Agricoltore.

ENTE RADIO RURALE

Radiotrasmissioni dal 16 al 31 Agosto

Alle ore 10 di:

Domenica 21 — ROMA: Avvicendamenti - Fitopatologia - Allevamento dei bovini con speciale riguardo alla alimentazione ed alle norme igieniche - Allevamento degli ovini (selezione, riproduzione, miglioramento) - Allevamento degli animali da bassa corte. — BOLOGNA: La semina degli erbai invernali, come rimedio per la scarsità dei foraggi. — FIRENZE: La spollonatura degli olivi - Qualcosa sulla coltivazione del cavolfiore - Lavorazione del terreno in montagna. — REGGIO CALABRIA: Una formica assai nociva: quella argentina - Risposte ai radioascoltatori - Attualità. — MILANO: Un giro per il frutteto - Seminiamo erbai per l'autunno e la primavera - Consigli e notizie di stagione.

Domenica 28 — ROMA: Lino - Pomodori - Patate - Cavolfiori, ecc. - Viticoltura e olivicoltura - Arboricoltura in generale e frutticoltura in ispecie - Giardinaggio - Emologia. — BOLOGNA: La lavorazione dei terreni e la concimazione per la coltura del grano - La scelta delle varietà di grano da seminare. — FIRENZE: Come meglio utilizzare gli ultimi sfalci di prati di settembre - Lo scasso del terreno per le colture legnose. — REGGIO CALABRIA: Come difendersi dalle vipere - Risposte ai radioascoltatori - Attualità. — MILANO: Un giro per l'azienda - Per le massaie rurali - Consigli e notizie di stazione.

Avv. C. A. CORTINA - *Direttore resp.*

Condirettori:
Avv. F. V. CORTINA e Dr. G. CORTINA

Tipografia Editrice Poliglotta
Via della Frezza 57-59 — ROMA

L'UFFICIO LEGALE

de "*LA RIVISTA AGRICOLA*„

è a disposizione
dei nostri abbonati e lettori per
l'espletamento di ogni pratica amministrativa con il

Ministero dell'Agricoltura e foreste

e con gli altri Dicasteri ed Enti Statali e Parastatali.

ASSISTENZA E CAUSE DINANZI A TUTTE LE MAGISTRATURE

LE MIGLIORI CONDIZIONI

Indirizzare la corrispondenza alla direzione della Rivista.

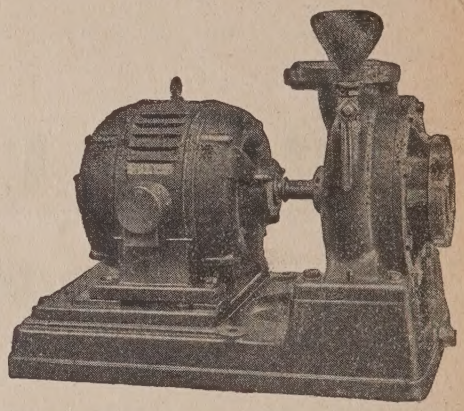
AGRICOLTORI
DISTRUGGETE
GLI INSETTI NOCIVI ALLE PIANTE E AL BESTIAME, USANDO I PRODOTTI ALLA NICOTINA DEL MONOPOLIO ITALIANO

SAPONE ALLA NICOTINA
ESTRATTO DI TABACCO
SOLFATO DI NICOTINA
INSETTICIDA MONITAL
prodotto integrale preparato con solfato di nicotina

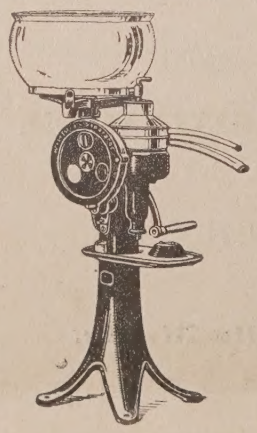
OPUSCOLO ILLUSTRATIVO GRATIS
CHIEDETELO ALLA DIREZIONE GENERALE DEI MONOPOLI DI STATO IN ROMA

Marelli

POMPE CENTRIFUGHE
PER LA CASA
PER I CAMPI
PER L'OFFICINA



Ercole Marelli & C. - S.A. Milano



SCREMATRICE
WESTFALIA
screma a fondo il latte, il siero
M. SORDI
LODI
Fabbrica di caglio
Macchine per il Latte
Frigoriferi

PARIS - LION - MEDITERRANEE
Meta di belle vacanze
in tutte le stagioni
in MONTAGNA e al MARE
Alpi - Giura - Borgogna
Provenza - Costa Azzurra
Partite colla P. L. M.
Ufficio di ROMA: Via del Tritone

COL TELEFONO
non v'è isolamento
Il telefono sopprime le distanze. Il telefono è vita.
La Società Telefonica Tirrena (T. E. T. I.) ha diffuso grandemente i servizi telefonici rurali nella sua vasta zona di concessione (Liguria - Toscana Lazio - Sardegna).

ALLEVAMENTI AVICOLI GIOVANNI SAVORELLI
RAVENNA RAVENNA
POLLI ROMAGNOLI colorati robusti, riusciti primi al Concorso di Deposizione 1935-36
POLLI LIVORNESI bianchi di alta e continuata fetazione allevati in piena libertà
TACCHINI MASTODONTICI AMERICANI, Bronzati - Neri e Bianchi
FARAONE. OCHE ROMAGNOLE, ANATRE, ROUEN, PECHINO
BARBERIA, UOVA, PULCINI
CORRETTEZZA – LEALTÀ – FIDUCIA